

# Anbieter von Lammfleisch in Thüringen

Anbieter	Adresse		Telefon
<b>Bauernhof Schafberg GbR</b>	<b>37339 Tastungen</b>	<b>Dorfstraße 27</b>	<b>036071 80655</b>
Filialen:	99817 Eisenach	Markt 20	03691 733555
<b>BIOLuna Landschaftspflege- Viehzucht-Käserei</b>	<b>Creuzburg</b>	<b>Klosterstraße 2</b>	<b>036926 90254</b>
<b>Charollais-Züchter, Hans-Joachim Pieter</b>	<b>07806 Neustadt/Orla</b>	<b>Pillingsdorfer Str. 5</b>	<b>036481 23139</b>
<b>Doris und Hartmut Scharfe</b>	<b>Harzungen</b>	<b>An der Karrenbrücke</b>	<b>036331 30838</b>
<b>Fleischerei Leifer</b>	<b>36433 Langenfeld</b>	<b>Hohleborner Straße 6</b>	<b>03695 623813</b>
Filialen:	36433 Bad Salzungen	Goethe-Park-Center	03695 604549
	36433 Bad Salzungen	tegut/Untere Beete	03695 603003
<b>Fleischerei- und Partyservice Eismann</b>	<b>99098 Erfurt</b>	<b>Mühlplatz 1</b>	<b>036203 90370</b> nach tel. Absprache
<b>Fleischverarbeitungs- betrieb Zitzmann GmbH</b>	<b>99087 Erfurt</b>	<b>Bergrat-Voigt- Straße</b>	<b>03643 499090</b>
Filialen:	Arnstadt	Erfurter Straße	03628 5869935
	Arnstadt	Triniusstraße	03681 350688
	Erfurt	Berliner Platz	0361 7921454
	Erfurt	Dalbersweg	0361 2251204

Anbieter	Adresse		Telefon
Fortsetzung <b>Fleischverarbeitungsbetrieb Zitzmann GmbH</b>			
Filialen:	Erfurt	Damaschkestraße	0361 3731656
	Erfurt	Friedensstraße	03643 499090
	Erfurt	Hauptbahnhof Erfurt	0361 5504564
	Erfurt	Kaufland/Leipziger Straße	0361 7891387
	Erfurt	Kranichfelder Straße	0361 2224984
	Erfurt	Magdeburger Allee	0361 7313705
	Erfurt	Marktstraße	0361 5629589
	Erfurt	Meienbergstraße	0361 5629589
	Erfurt	Schmidtstedter Straße	0361 74982318
	Erfurt	Thüringen Park	0361 6021117
	Ilmenau	Kaufland/Mühltor	03677 2071622
	Jena	Leutragraben/ Eichplatz	03628 605870
	Jena	Naumburger Straße	03641 207239 + 207298
	Suhl	Würzburger Straße	0361 64479728
	Weimar	Friedensstraße	03643 490019
	Weimar	Humboldtstraße	03641 219499
<b>GbR Kieser</b>	<b>98673 Eisfeld</b>	<b>Neulehen 18</b>	<b>03686 322418</b>
<b>Gönnataler Putenspezialitäten</b>	<b>07778 Altengönna</b>	<b>Gönnabach 2/ Hofladen</b>	<b>036425 55531</b>
Filialen:	Apolda	Marktstand	0163 6155462
	Jena	Grietgasse 27	03641 441722
	Jena	Marktstand	0163 6155462
	Kahla	Marktstand	0163 6155462
	Naumburg	Marktstand	0163 6155462
	Sömmerda	Marktstand	0163 6155462
	Weimar	Marktstraße 22	03643 202569



Anbieter	Adresse		Telefon
Landhof „Am Ziegenried“ GmbH	99310 Arnstadt	Dosdorf 63	036207 518757
Landschlachthof Mühlberg	99869 Mühlberg	Gothaer Straße 28	036256 80428
Landwirtschaft & Hausschlachtung Armin Siebert	37327 Beinrode	Burgweg 3	03605 512534
Milchschäferei Deutscher	04639 Gößnitz	OT Koblenz Nr. 35	034493 71249 Käse; Lammfleisch nach Absprache
Mühlhäuser Fleisch GmbH	99974 Mühlhausen	Thomas Müntzer Straße 27	03601 889710
Rhönland Fleischerei	36466 Dermbach	Am Lindig	036964 79118
Filialen:	36466 Dermbach	REWE-Nahkauf	036964 86497
	36452 Kaltennordheim	tegut	036966 81808
	98634 Kaltensundheim	tegut	036946 299827
	98574 Schmalkalden	City-Center	03683 401886
	98574 Schmalkalden	Norma	03683 407911
	36457 Stadtlengsfeld		036965 60001
Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn	Creuzburg	Stiftsgut/ Hofladen	036926 7100343
Ziegenalm Fam. Liebig Schaf und Ziege	Sophienhof	Dorfstraße 44	036331 48235

Diese Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.  
Ergänzungen sind jederzeit herzlich willkommen.

Bitte melden unter

Tel.: 0361 74980716 oder per Mail: [lv@thueringer-schafzucht.de](mailto:lv@thueringer-schafzucht.de)  
bzw. 03695 85859 oder per Mail: [heike.lenz@ttl.thueringen.de](mailto:heike.lenz@ttl.thueringen.de)



## Exotisches Lamm-Curry im Brotkörbchen

600 g Lammgeschnetzeltes  
je 100 g Papaya, Rote Paprika,  
Mango oder Ananas,  
Cherrytomaten  
je 80 g Zwiebel,  
Staudensellerie  
200 g Kochbanane  
100 ml Kokosmilch  
50 ml trockener Weißwein  
100 ml Schlagsahne oder  
Kochsahne  
50 g Rapsöl  
100 g Butterfett  
1 St. Limette  
¼ Bd. Blattpetersilie oder Koriander  
1 Weißbrot



Foto: T. Baumgärtel

Gewürze: Salz, Chilli, Currypaste, Knoblauch, Zitronengras

Gemüse und Obst waschen, putzen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Lammgeschnetzeltes mit Papayamark ca. 20 min marinieren. Fleisch mit der Marinade in Rapsöl kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Gemüse im Bratsud mit Gewürzen anschwitzen und Kochbanane zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Kokosmilch und Sahne zugeben, anschließend mit Deckel ca. 5 min dünsten. Die Cherrytomaten, gehackte Kräuter und das Fleisch zugeben und schwenken. Mit Limettensaft abschmecken und erhitzen - nicht mehr kochen! Weißbrot in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und eine Seite aushöhlen. Die Brotkörbchen in Butterfett goldbraun braten, mit dem Geschnetzelten füllen.

Rezept von Thomas Grohe, Benary-Schule Erfurt

### Herausgeber:

Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft  
Naumburger Straße 98, 07743 Jena  
Tel.: 03641 683-0, Fax: 03641 683-390

Ansprechpartner: Dr. Heike Lenz  
Mail: heike.lenz@tll.thueringen.de

Fotos: H. Lenz, T. Baumgärtel

August 2014

**Copyright:** Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt.  
Alle Rechte, auch die des Nachdrucks von Auszügen und der  
fotomechanischen Wiedergabe sind dem Herausgeber vorbehalten.

